

计划通过发展预制菜产业带动村集体经济、区域经济、产业升级、乡村振兴以及一二三产业联动。

3、预制菜原料基地建设基础扎实

陕西南北地貌多样，资源特色鲜明。陕北是羊肉、马铃薯、小杂粮的生产基地；关中是粮食、蔬菜、猪肉、鸡肉生产集中区；陕南是传统生态养殖基地，盛产乌鸡、食用菌、魔芋，也是猪肉、牛肉的产区。

2021年陕西省农业农村厅制定出台了《陕西省现代农业全产业链“链长制”工作制度（试行）》，确定培育九大省级现代农业重点产业链，其中生猪、蔬菜、家禽、食用菌、肉羊肉牛等5大省级现代农业重点产业链为预制菜产业提供优质食材保障。

2021年底陕西省肉类总产量127.4万吨，其中猪肉97.6万吨（占76.6%），牛肉8.95万吨（占7.0%），羊肉10.15万吨（占8%），禽肉10.72万吨（占8.4%）。

2020年，陕西省畜牧业产值893.4亿元，产值超过100亿元的市分别为榆林市154.1亿元（占17.2%），汉中市132.5亿元（占14.8%），渭南市130.2亿元（占14.5%）。

2022年上半年（1-6月份），全省蔬菜播种面积445.34万亩，产量791.26万吨；食用菌总产量53.4万吨，总产值44.9亿元。

4、陕西预制菜产业联盟筹备情况

为了更好地服务预制菜企业，在陕西省农业农村厅的支持和指导下，陕西预制菜产业联盟于



预制菜获得越来越大的消费市场

2022年5月在西安正式启动筹备工作，由陕西米禾供应链管理股份有限公司、陕西物流每一天供应链管理有限公司、陕西冷冻冷藏食品企业协会、陕西科技大学等16家单位共同发起。

11月，联盟筹备组向陕西省民政厅递交了申请资料。联盟会员140多家，覆盖预制菜产业链相关的科研院校、行业协会、生产企业、冷链储运、辅料食材、商超餐饮、媒体金融等单位。联盟提出了陕西预制菜产业发展的十项举措：政府推动、主体培育、品牌引领、产业支撑、科技创新、园区承载、数字驱动、文化打造、社会参与、政策保障。

（三）陕西预制菜产业发展三大优势

陕西预制菜产业发展具备三大优势：文化、区位、科技。

1、文化优势

陕菜，是中国历史上最早形成的菜系，是中国菜系之根、之母，分为宫廷菜、官府菜、商贾菜、市肆菜、民间菜、清真菜等。陕菜有许多独具的烹法，如温拌、炆、冒、泡、腊汁等。商汤的宰相伊尹创立五味说、火候说、标准说，制定了烹饪的七大标准沿用至今；秦吕不韦编的《吕氏春秋·本味篇》是中国最早的烹饪理论专著。品味陕菜，也是品味文化、品味历史。

2、区位优势

根据2022年启动的西安国际消费中心城市培育创建三年行动方案（2022-2024年），西安将建设成国际美食之都，大力发展西安地域特色美食是其中的重要一环。西安市商务局认定的“西安老字号”总数达到99家，“西安名吃”共计108家。预制特色美食，将助力本土餐饮企业的成长，发挥餐饮品牌的国际化传播力，扩大西安美食之都的影响力和美誉度。

陕西中欧班列2022年开行突破4000列。通过中欧班列，预制菜产品不仅能助力陕西企业拓展海外市场，推动“千年陕菜”走向欧洲，也能促进西安成为国际预制菜产品物流中心，推动国内外预制菜产品与“一带一路”沿线国家的贸易，